

## Les recettes

- Recette du jour
- Les plus récentes
- Les plus appréciées
- Les entrées
- Les plats
- Les desserts

## Recherche rapide

- Trouver une recette

OK

- Recherche avancée

## Recettes de fêtes

- Epiphanie
- Chandeleur
- Pâques
- Noël et réveillon

## Outils

- Convertisseur

## Proposer une recette

- Partagez vos idées de recettes!

## Newsletter Recettes

- Inscrivez-vous!

OK

## Equilibre

- Guide des calories
- Composez des repas équilibrés

## Aliments

- Alcool
- Corps gras
- Eau
- Les féculents
- Fruits
- Laitages
- Laits
- Légumes
- Oeuf
- Poisson
- Sucre
- Viande

## Nos services

- Cartes de vœux
- Guide des prénoms
- Ados.fr

# Les Desserts

## Recette : Alphabeignets



Pod - Cedus

- Nombre de personnes : 6
- Difficulté : 1
- Cout : ★
- Temps de cuisson : 27
- Temps de préparation : 20
- La note des internautes : ★ ★ ★

### Ingrédients pour la recette de Alphabeignets :

250 g de farine + un peu pour le plan de travail  
1 pincée de sel  
½ sachet de levure chimique en poudre  
1 cuillerée à café de sucre en poudre  
2 œufs  
50 g de beurre mou  
100 g de crème fraîche épaisse  
1 ruban de zeste de citron non traité  
2 ou 3 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger (ou de rhum ambré)  
huile de friture  
pastilles en sucre multicolores



Découvrez la méthode micro-régime™

Une semaine pour vous convaincre cliquez ici

### Préparation de la recette de Alphabeignets :

Repos : 2 heures

Mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre en poudre dans un grand saladier. Creuser un puits, y casser les œufs, ajouter le beurre mou en petits morceaux, la crème fraîche, le zeste de citron finement râpé et l'eau de fleur d'oranger (ou le rhum, selon le goût). Travailler d'abord du bout des doigts, puis pétrir vigoureusement jusqu'à obtention d'une pâte souple et homogène.

Rouler en boule et laisser reposer 2 heures sous un torchon.

Au bout de ce temps, fariner le plan de travail et abaisser la pâte au rouleau sur 2 millimètres d'épaisseur maximum.

Découper des lettres et des signes de ponctuation à l'aide d'un couteau pointu ou à la roulette (ou encore à l'emporte-pièce).

Rouler les chutes en boule et abaisser à nouveau. Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

Faire chauffer le bain de friture jusqu'à ce qu'il soit bouillant, mais non fumant (175°C). Y jeter les lettres par fournées et les laisser dorer et gonfler 2 à 3 minutes de chaque côté. Egoutter au fur et à mesure à l'écumoire sur du papier absorbant.

Pour servir, disposer les lettres sur un plateau en formant des mots festifs et décorer avec des pastilles en sucre multicolores.

Déguster tiède ou froid.

Note : ces beignets peuvent être saupoudrés de sucre glace. Ils se conservent très bien plusieurs jours.

Recette fournie gracieusement par le Cedus : <http://www.lesucre.com/>

Imprimer

Envoyer à un ami

### Noter :

Noter cette recette de Alphabeignets :

### Newsletter "Recettes"

vous email  OK

- ☒ Recettes ☐ Magazine  
☐ Blogs ☐ Danone et vous

Inscrivez-vous à la newsletter spéciale Recettes et recevez chaque jour une recette...

### A lire dans le forum cuisine

Cuisine minceur  
Club des Cordons Bleus  
Cuisine Halal et orientale  
Cuisine Casher  
Conseils et astuces  
Desserts  
Toutes les recettes chocolat  
Vin, oenologie  
Bons plans resto  
Cuisine du monde

### Spécial anniversaire



Pas d'anniversaire réussi sans passer par l'étape du goûter.

Gâteau de Princesses, gâteau de chevaliers ou de pirates, Momes.net vous propose des idées de gâteaux rigolos pour une super fête.

- Momes.net
- Photos
- Blogs
- Webmail
- Musique

1 2 3 4 5 OK

### Les commentaires :

#### Les commentaires de BOUDRAA Hayate de Casa MAROC sur la recette de Alphabeignets

Merci énormément pour cette recette amusante qui plaira beaucoup aux enfants et même aux grands. Elle est facile à préparer et économique. Vous pouvez disposer les lettres ou les chiffres, selon le message à transmettre.

#### Les commentaires de CAVALLINE sur la recette de Alphabeignets

SLT J AI 12 ANS ET J AI FAIE SE GATEAU J AI REPLACER L ALCOOL PAR DU LAIT IL EST DELICIEUX

#### Les commentaires de yaya23659 sur la recette de Alphabeignets

je doit la faire pour mes enfants merci

#### Les commentaires sur la recette de Alphabeignets

c'est trop facile et mes petits enfants adorent les beignets j'ai ajouté une couverture de chocolat noir au-dessus

> [Ajouter un commentaire](#)

[+ Tous les commentaires](#)

### A voir aussi :

Toutes les recettes de Desserts de Gâteaux / Tartes

#### Les recettes par type :

- > Toutes les recettes d'entrées
- > Toutes les recettes de plats
- > Toutes les recettes de desserts

#### Les recettes de Desserts par genre :

- > Toutes les recettes de Glaces / Sorbets
- > Toutes les recettes de Crèmes / Flans
- > Toutes les recettes de Fruits
- > Toutes les recettes de Sauces / Accompagnements

[▲ haut de la page](#)

Qui sommes-nous ? | Recrutement | Contacts | Newsletter | Espace Annonceurs | Doctissimo en page de démarrage | Doctissimo dans vos favoris  
Plan du site | Plan de la rubrique | Index | ABC | Encyclopédie médicale | Guide des médicaments | Fonds d'écran | Economiseurs d'écran  
Index : santé | médicaments | grossesse | bébé | nutrition | beauté | forme | psychologie | hommes | sexualité

Allergies | Antioxydants | Boulimie | Compléments alimentaires | Régimes | Obésité | Oligothérapie | Oméga 3 | Recettes de cuisine

Charte d'utilisation du site. © 2007 Doctissimo